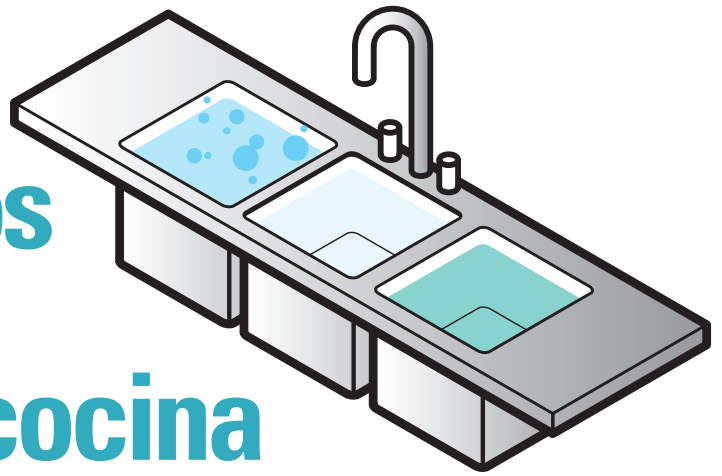


# La seguridad de los alimentos depende de la limpieza de la cocina



Controle las bacterias y los virus en el **ÁREA DE FREGADEROS**.  
Desinfecte con una solución simple de blanqueador de cloro:

**1**  
cucharada de  
blanqueador

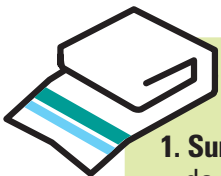


+

**1**  
galón de  
agua



1. Primera área: **lave** ollas, sartenes, vasos, platos y utensilios con agua caliente jabonosa para limpiar.
2. Segunda área: **enjuague** el jabón a fondo.
3. Tercera área: **desinfecte** ollas, sartenes, vasos, platos y utensilios en una solución de blanqueador de cloro (~200 ppm).
4. Siempre deje **secar al aire**.



**Para desinfectar paños de cocina al final de su turno...**

1. **Sumerja** los paños de cocina en una solución de blanqueador de cloro durante dos minutos.
2. **Enjuáguelos** en agua limpia.
3. **Deje secar al aire**.

**3**  
cucharadas de  
blanqueador



+

**1**  
galón de  
agua



La solución de blanqueador debe ser preparada nuevamente para cada turno debido a que el blanqueador se descompone con el tiempo.



[www.neha.org](http://www.neha.org)



WATER QUALITY &  
HEALTH COUNCIL™

[www.waterandhealth.org](http://www.waterandhealth.org)



[www.americanchemistry.com](http://www.americanchemistry.com)

[www.disinfect-for-health.org](http://www.disinfect-for-health.org)